

Hamilton Beach®

Hand Mixer



Mixer Safety.....	2
Know Your Mixer.....	3
Using Your Mixer.....	6
Cleaning Your Mixer	7
Recipes	7-9
Customer Service.....	10

In USA: 1-800-851-8900

In Canada: 1-800-267-2826

Mixer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

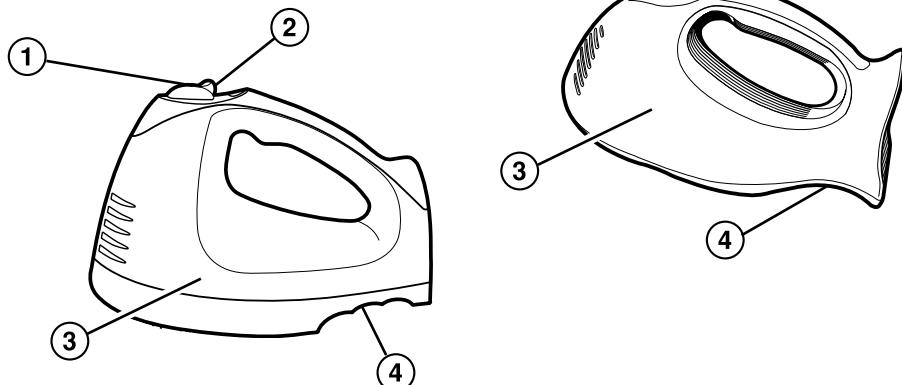
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

Know Your Mixer

Parts and Features

1. Speed Control (ON/OFF) and Eject
2. Power Burst Button
3. Mixer Body
4. Bowl Rest™



Optional Attachments and Features

(Available on selected models)

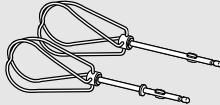
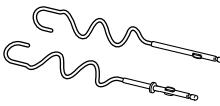
Before first use, wash beaters or other attachments in warm, sudsy water; rinse and dry.

To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

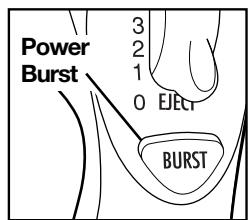
ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The flat beaters are designed for general mixing purposes.
	The straight wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The single whisk is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.

Optional Attachments and Features (continued)

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The twisted wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6.

Power Burst

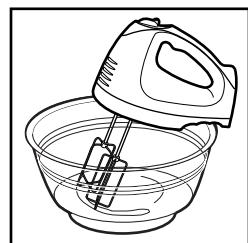
Press and hold down the button for additional power at any speed.



NOTE: Do not use Power Burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Bowl Rest™

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Bowl Rest while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl.

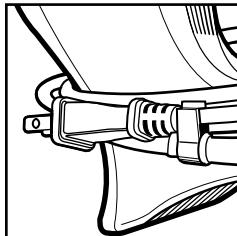


CAUTION:

- Never use Bowl Rest when the mixer is on.
- Do not use Bowl Rest on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

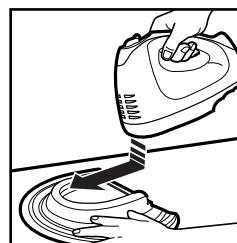
Cord Wrap and Clip

When finished using the mixer, clean as instructed. Then wrap cord around mixer body as illustrated and secure cord in clip.



Mixing Shield

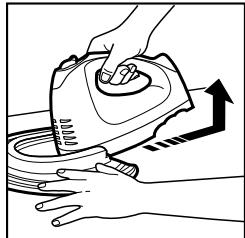
1. **To attach:** Place small tabs on the mixing shield into grooves on side of mixer. Push the shield back onto the mixer. The mixing shield will snap into place in the groove around the mixer.



2. Now insert the beaters or other attachments and use the mixer as you normally would.

3. To remove: Turn mixer off and unplug. Eject beaters or other attachments.

4. Grasp mixing shield in one hand, while holding mixer in other hand. Pull shield straight out, then up, to remove.



5. Wash mixing shield in hot, soapy water. Rinse and dry.

Mixer Storage Case

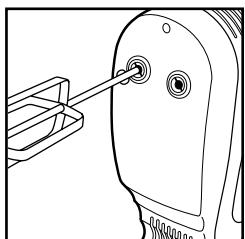
Wipe clean with a damp, soapy cloth.

To Insert Attachments

Flat Beaters, Straight Wire Beaters and Whisk

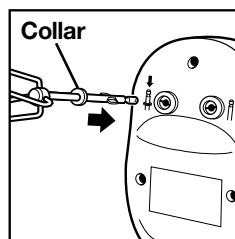
1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.

2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

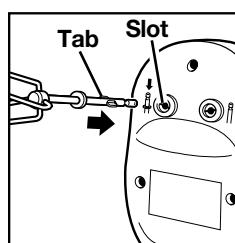


Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

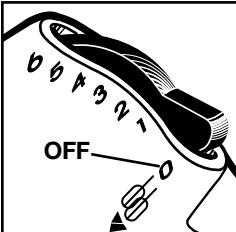
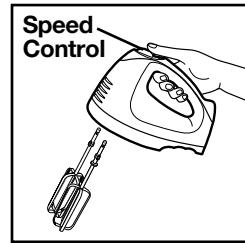
1. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.



2. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
 2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
 3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
- 
4. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.
 5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.
- 

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	HIGH speed for whipping cream; kneading dough

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.

- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body or cord in water or other liquid.

Recipes

Check our Web site www.hamiltonbeach.com for more recipes.

Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen
chopped spinach, thawed
1 cup mayonnaise
3-ounce package cream
cheese, room temperature
½ cup onion, minced

1 clove garlic, minced
1 cup grated parmesan cheese
⅛ teaspoon pepper
⅓ teaspoon paprika
2 baguettes, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. With hand mixer, beat ingredients at MEDIUM speed until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes
(peeled, cubed, cooked, and drained)
½ cup sour cream
8-ounce package cream cheese,
room temperature

½ cup butter, room temperature
½ cup milk
½ to 1 teaspoon minced garlic
Salt and pepper to taste

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at MEDIUM speed until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F.

Makes 8 servings.

Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	1½ cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	1½ cups confectioners sugar

In a medium bowl, cream butter and sugar on MEDIUM speed with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on MEDIUM. Add flour and mix on LOW until blended. Pour in pecans and continue mixing on LOW until completely blended. Roll dough into 1-inch balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F. Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time.

Makes 4½ dozen.

* 2 cups pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups finely chopped.

Triple Chocolate Cookies

¼ cup flour	7 tablespoons sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa	2 eggs
¼ teaspoon baking powder	8 ounces semisweet baking chocolate, melted and cooled
⅛ teaspoon salt	1 cup milk chocolate chips
6 tablespoons butter, room temperature	1 cup chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely.

Makes about 2 dozen.

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup packed brown sugar	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

Orange Pineapple Cake

18½-ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
½ cup vegetable oil	
15¼-ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes to 1 hour at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator.

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Pound Cake

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract (optional)
3 cups sugar	1 cup whipping cream
6 eggs	3 cups flour
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done.

Customer Service

If you have a question about your hand mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your hand mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840082200

Web site address: www.hamiltonbeach.com

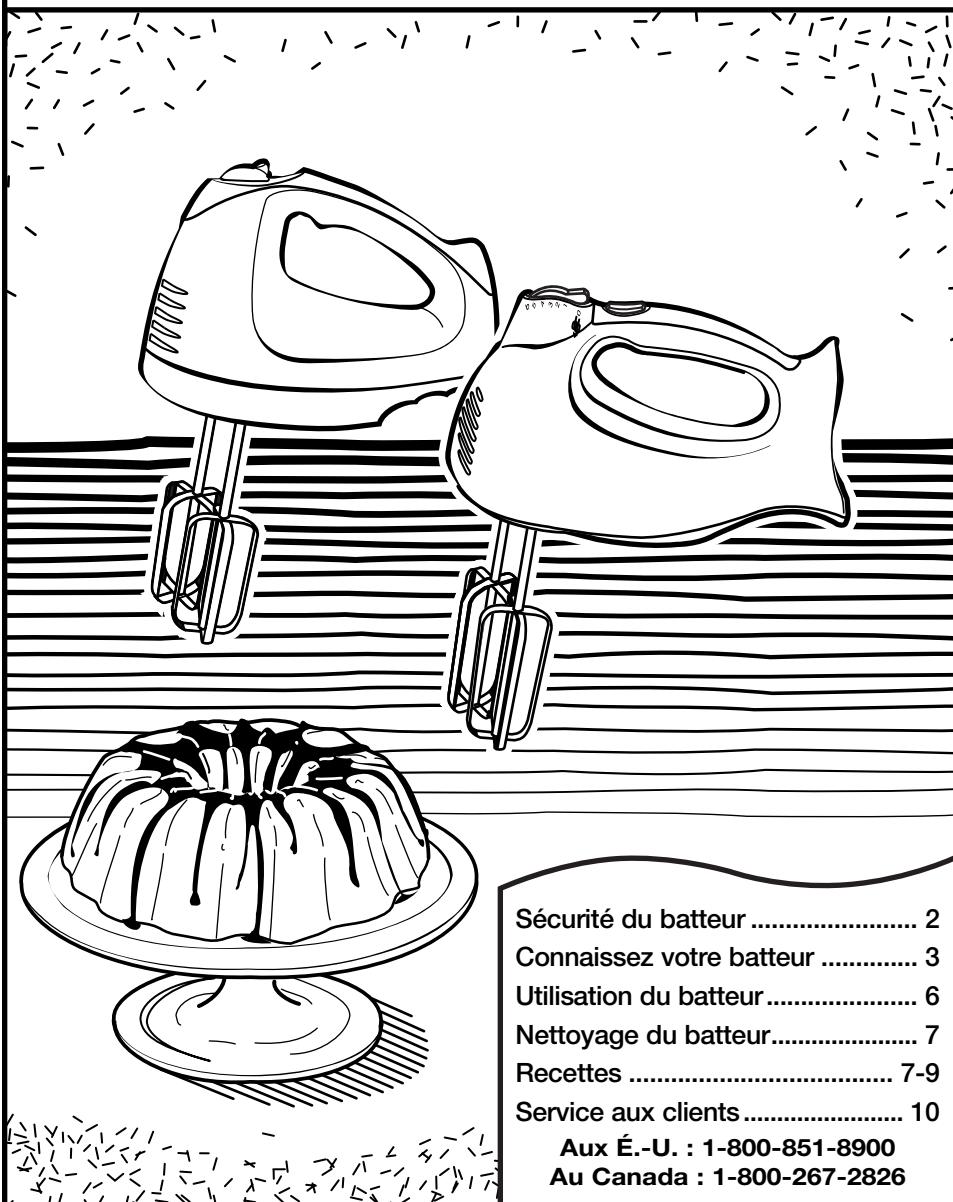
PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

2/01

Hamilton Beach.[®]

Batteur à main



Sécurité du batteur	2
Connaissez votre batteur	3
Utilisation du batteur	6
Nettoyage du batteur.....	7
Recettes	7-9
Service aux clients	10

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

Sécurité du batteur

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements sur la vérification, les réparations ou les réglages.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon prendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, mettre le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens.

Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

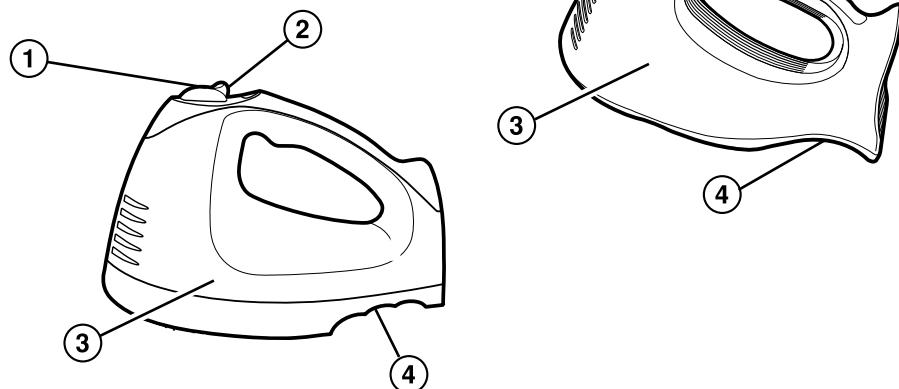
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Connaissez votre batteur

Pièces et caractéristiques

1. Commande de vitesse (marche/arrêt) et éjection
2. Bouton de propulsion rapide
3. Boîtier du batteur
4. Appui Bowl Rest™



Accessoires facultatifs et caractéristiques (Disponibles sur certains modèles)

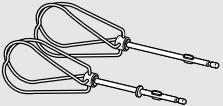
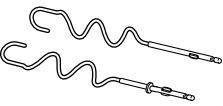
Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer.

Pour des raisons de sécurité, débranchez le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

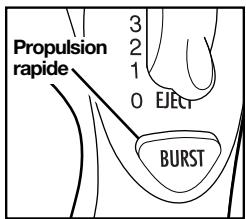
ACCESOIRE	DESCRIPTION
	Les fouets plats sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Les fouets à fil droit sans arbre central, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, ainsi que leur facilité de nettoyage.
	Le fouet simple est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre.

Accessoires facultatifs et caractéristiques (suite)

ACCESOIRE	DESCRIPTION
	Les fouets à fil torsadé sans arbre central sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, ainsi que pour leur facilité de nettoyage.
	Les crochets pétrisseurs peuvent pétrir à la perfection la pâte pour un pain. Toujours les utiliser aux vitesses 4, 5 ou 6.

Propulsion rapide

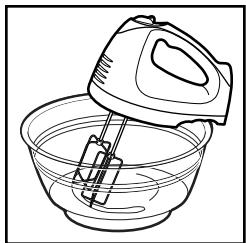
Appuyer et maintenir le bouton pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.



REMARQUE :
Ne pas utiliser la propulsion rapide pendant plus de deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

Appui Bowl Rest™

Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. ARRÊTER LE BATTEUR, ensuite le placer sur le bord du bol.



MISE EN GARDE :

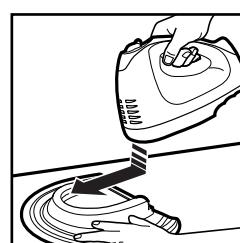
- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger ($1\frac{1}{2}$ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

Enroulement du cordon et pince

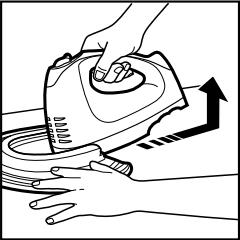
Lorsque vous avez fini d'utiliser le batteur, le nettoyer selon les instructions. Enrouler ensuite le cordon autour du boîtier du batteur comme l'indique l'illustration, et le fixer cordon dans la pince.

Paréclaboussures

1. Pour fixer : Introduire les petites languettes du paréclaboussures dans les rainures du batteur. Pousser le paréclaboussures en place sur le batteur. Il se verrouille dans la rainure autour du batteur.
2. Insérer à présent les fouets ou tout autre accessoire et se servir normalement du batteur.



3. Pour retirer: Éteindre le batteur et le débrancher. Éjecter les batteurs ou tout autre accessoire.

- 4. Saisir le pare-éclaboussures d'une main tout en retenant le batteur de l'autre main. Tirer droit sur le pare éclaboussures, puis vers le haut, pour le retirer.**
- 

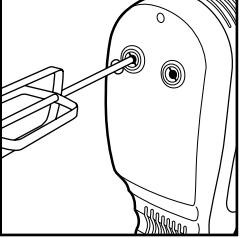
5. Laver le pare-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Étui de rangement du batteur

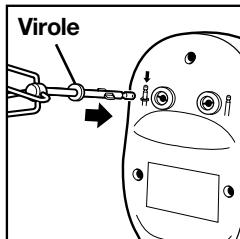
Essuyer avec un linge savonneux humide.

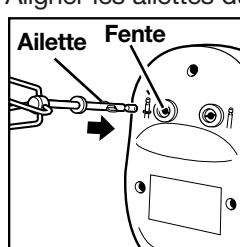
Pour insérer les accessoires

Fouets plats, fouets à fil droit et fouet simple

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).
 2. Insérer un fouet ou accessoire dans l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet ou accessoire.
- 

Fouets à fil torsadé et crochets pétrisseurs

1. Insérer le fouet à fil ou le crochet pétrisseur muni d'une virole dans l'orifice indiqué par le schéma sur le batteur.
- 

2. Aligner les ailettes du fouet ou du crochet pétrisseur avec les fentes dans l'orifice. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter avec l'autre fouet ou crochet pétrisseur.
- 

Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0** (OFF/ARRÊT). Insérer les fouets.

2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.

3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
- 

4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à **0** (OFF/ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.

5. Pour éjecter les fouets, avec la



Guide de l'action de mélange

Le guide suivant de l'action de mélange est une suggestion pour choisir les vitesses de mélange pour les batteurs à 6 vitesses. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

6 VITESSES	FONCTION
0	ARRÊT et/ou éjection
1	Vitesse LENTE pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse MOYENNE pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
4	Glaçage et pommes de terre en purée; pétrir le pâte
5	Pour battre les blancs d'œufs; pétrir le pâte
6	Vitesse ÉLEVÉE pour battre la crème fouettée; pétrir le pâte

Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.

- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Nettoyage du batteur

1. Toujours arrêter et débrancher le batteur de la prise électrique avant d'éjecter les accessoires.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier du batteur ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.

Recettes

Visiter notre site Internet www.hamiltonbeach.com pour d'autres recettes.

Trempette cuite aux épinards et fromage parmesan

10 oz d'épinards hachés congelés, dégelés	1 gousse d'ail hachée
1 tasse de mayonnaise	1 tasse de fromage parmesan râpé
3 oz de fromage à la crème, à la température ambiante	1/8 c. à thé de poivre
1/2 tasse d'oignon haché	1/2 c. à thé de paprika
	2 baguettes, en tranches minces

Presser les épinards pour enlever le liquide. Dans un bol moyen, combiner les épinards, la mayonnaise, le fromage à la crème, l'oignon, l'ail, le parmesan et le poivre. Avec le batteur à main, battre les ingrédients à vitesse moyenne, jusqu'à mélange complet, environ 1 minute. À l'aide d'une cuillère placer le mélange dans un plat à cuisson de 3 ou 4 tasses, préalablement vaporisé d'huile végétale. Saupoudrer également de paprika. Cuire au four à 350°F jusqu'à consistance chaude au centre et légèrement bruni au sommet, pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud sur des tranches de baguette.

Purée de pommes de terre savoureuse

8 grosses pommes de terre à cuire (pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées)	1/2 tasse de beurre à température ambiante
1/2 tasse de crème sure	1/2 tasse de lait
1 emballage de 8 oz de fromage à la crème à température ambiante	1/2 à 1 c. à thé d'ail émincé Sel et poivre au goût

Mettre les pommes de terre chaude dans un grand bol. Commencer à battre les pommes de terre à vitesse moyenne (MEDIUM) jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel et le poivre, et continuer de battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po. Cuire à découvert pendant 30 minutes à 400°F. **Quantité : 8 portions.**

Biscuits de mariage

1 tasse de beurre à température ambiante	1½ tasse de farine
4 c. à soupe de sucre	2 tasses de pacanes finement hachées*
2 c. à thé de vanille	1½ tasse de sucre à glaçage

Dans un bol de grandeur moyenne, battre le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la vanille et continuer à mélanger à vitesse MOYENNE. Ajouter la farine et mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Incorporer les pacanes et continuer de mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Rouler la pâte en boules de 1 po et les placer sur une tôle à biscuits non graissée. Cuire au four pendant 25 minutes à 325°F. Placer un essuie-tout sur une grille et disposer les biscuits sur la grille. Placer le sucre à glaçage dans un sac de plastique ou de papier. Déposer 3 ou 4 biscuits à la fois dans le sac. Secouer le sac pour enrober les biscuits et remettre les biscuits sur la grille pour les laisser refroidir complètement. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits soient enveloppés de sucre à glaçage. Avant de remiser les biscuits, secouer une fois de plus les biscuits dans le sac de sucre.

Donne 4½ douzaines.

* 2 tasses de demi-pacanes ou en morceaux sont équivalentes à 2 tasses de pacanes finement hachées.

Biscuits à triple chocolat

¼ tasse de farine	7 c. à soupe de sucre
¼ tasse de cacao à cuisson non sucré	2 œufs
¼ c. à thé de levure artificielle	8 oz de chocolat à cuisson mi-sucre, fondu et refroidi
⅛ c. à thé de sel	1 tasse de brisures de chocolat au lait
6 c. à soupe de beurre, à température ambiante	1 tasse de noix hachées

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger à vitesse MOYENNE jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, à un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous lorsque légèrement appuyés. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse de beurre	1 croûte graham de 9 po
1 tasse de cassonade tassée	2 oz de chocolat à cuisson, mi-sucré
1 tasse de beurre d'arachides	2 c. à soupe de beurre
12 oz de garniture fouettée congelée, décongelée	1 c. à soupe de lait

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse ÉLEVÉE. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, fondre le chocolat, 2 c. à soupe de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir. **Donne 1 tarte de 9 po. Couper en 8 portions.**

Gâteau à l'ananas et aux oranges

Mélange à gâteau jaune en boîte de 18½ oz	Canette de 15¼ oz d'ananas écrasé, non égoutté
4 œufs	1 boîte de 1 oz de pudding instantané à la vanille, sans sucre
Canette de 11 oz de mandarines, non égouttées	1 contenant de 12 oz de garniture fouettée légère, congelée, décongelée
½ tasse d'huile végétale	

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse MOYENNE pendant 3 à 5 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po, graissés et saupoudrés de farine. Cuire environ 45 minutes à 1 heure à 325°F. Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse LENTE pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur.

(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

Quatre quarts

1 tasse de beurre à température ambiante	1 c. à thé de vanille
3 tasses de sucre	1 c. à thé d'extrait d'amande (facultatif)
6 œufs	1 tasse de crème à fouetter

3 tasses de farine

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre complètement après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po, graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325°F, ou jusqu'à cuisson complète.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet de votre batteur à main, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur à main. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMEN TLIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840082200

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

2/01